

АКТ № 1

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 11 сентября 2026**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Санина Н.С. - представитель родительской общественности;
Рожнова Е.В. - представитель родительской общественности;

Проверено:

Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 смены)
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию мытья посуды.

В ходе проверки установлено:

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания.
В обеденном зале вывешено, утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий на 11.09.2026
- Было проведено членами комиссии порций контрольное взвешивание и дегустация.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

Членам комиссии осуществлять контроль соблюдения требований СанПиН 2.4.5.2409-08

Привалова С. А.
Величкина Е. А.
Санина Н.С.
Рожнова Е.В.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 11.09.2016

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А.
2. Величкина Е.А.
3. Санина Н.С.
4. Ротнова Е.В.
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в гимназии меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	↓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	↓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	↓
	Б) нет	
4.	Соответствуют ли реализациям блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	↓
	Б) нет, имеются повторы	
Б.	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	↓
	Б) неудовлетворительное	
6.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
	А) да	↓
	Б) нет	

[illegible]